Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

SUPPLEMENT BI-MENSUEL

BULLETIN d'INFORMATIONS

IMPERIAL
27 MAY 1946

BULL. INF. NUMÉRO 9 — Pages 105 à 116 — 1er MARS 1946

SO PRO DOC

PRESSES DOCUMENTAIRES
PARIS

Nouvelles du Vignoble

Enlèvement des vins à la propriété.

Au cours du mois de février, sixième de la campagne 1945-46, l'attention se porte surtout sur l'enlèvement des vins de la propriété. Au début du mois, le bruit courait que pour faciliter celui-ci, et pour décider les stocks cachés à sortir, on avait renoncé à l'affectation d'office. Cette mesure devait permettre aux négociants d'entrer directement en rapports avec les producteurs, de prospecter les régions viticoles et de découvrir le vin qui « se cache ».

Il ne s'agit d'ailleurs que d'un faux bruit; l'affectation d'office n'est pas morte, ainsi que l'a expliqué M. Malafosse aux négociants du Languedoc-Roussillon. D'après la Direction du Service des Vins, il n'y a pas eu inflation de bons. Tous les bons émis doivent être couverts. L'affectation d'office a pour but d'obliger la livraison des vins cachés, à condition qu'on les découvre naturellement.

Mais, il s'agit en général de stocks réduits de quelques dizaines d'hectolitres, situés dans des endroits difficiles à prospecter. Et les chargeurs se soucient peu d'engager leur matériel rare et difficile à entretenir dans une telle aventure.

Il semble que dans un pays comme le nôtre où tout ce qui semble limiter la liberté individuelle est accueilli avec mauvaise humeur, ce système n'est pas le meilleur. Une politique mieux orientée et plus ferme serait de beaucoup préférable.

La question du soufre.

La question de l'enlèvement des vins de la propriété intéresse la récolte passée. Le viticulteur se préoccupe dès maintenant de la récolte prochaine. A-t-on prévu l'approvisionnement en pièces détachées, en carburants, lubrifiants ? A-ton aussi pensé à assurer à temps des distributions suffisantes en produits anticryptogamiques et insecticides ?

Pour le soufre, l'annonce d'une nouvelle répartition a été bien accueillie des viticulteurs. Déjà, en octobre 1945 le Ministère de l'Agriculture avait débloqué 28.000 tonnes de soufre. Le nouveau déblocage porte sur une tranche de 25.000 tonnes. On arrivera ainsi à un total de 53.000 tonnes, ce qui, en se basant sur les moyennes de consommation d'avant-guerre, représente environ 65 à 70 % des besoins. Les projets d'importation font espérer que l'on pourra procéder à une troisième répartition, qui permettrait de couvrir la totalité des besoins de la viticulture.

Ne participeront pas, cependant, à la seconde répartition, les départements pour lesquels l'attribution faite au titre de la tranche du 4 octobre 1945, sur la base de 20 kgs à l'hectare, correspond à plus de 60 % de leur consommation d'avant guerre.

Les usines, de leur côté, sont toutes en pleine activité. Quelques unes éprouvent quelques difficultés pour l'évacuation du soufre fabriqué vers les départements utilisateurs, malgré la priorité attribuée aux soufres fabriqués.

Les soufres livrés sont en général des soufres broyés ou des soufres noirs. Nos lecteurs trouveront dans un prochain bulletin des indications sur la manière d'utiliser, au mieux de leurs ressources, les quantités allouées.

En Alsace.

Dans la Journée Viticole (6, 7, 10-11, 15 février), M. Laugel publie les résultats d'une enquête sur la situation du vignoble alsacien.

Entre les deux guerres, de 1918 à 1933 surtout, le vignoble alsacien, s'était considérablement amélioré. Profitant des facilités commerciales qu'elle devait à sa situation à un carrefour de voies d'échanges, l'Alsace faisait de grosses opérations avec la Suisse, la Belgique, le Luxembourg. La Sarre fut aussi un excellent client.

Ne pouvant rivaliser avec les départements du Midi pour les vins de consommation courante, le viticulteur alsacien s'appliqua à obtenir des vins de qualité. Les vins ordinaires et les piquettes furent réservés à la consommation familiale.

Après notre désastre de 1940, le dirigisme allemand imposa, pour des raisons que l'on comprend aisément, une politique de quantité. On encouragea la replantation, et les préoccupations de qualité furent laissées au second plan. De plus, comme ailleurs, on manqua de main-d'œuvre, d'engrais, d'animaux de trait. Si l'on eut un peu de sulfate, les distributions de soufre furent à peu près nulles.

Puis vint la Libération. Elle ne fut pas sans causer de sérieux dommages au vignoble. Le Haut-Rhin, surtout, a souffert. Autour de Colmar, les villages de Bennwihr, Ostheim, Sigolsheim sont rasés ; et les vignes environnantes furent assez atteintes. Beaucoup d'entre elles avaient été minées par les Allemands. Le déminage n'est pas encore terminé à l'heure actuelle. Le Bas-Rhin a été plus favorisé. On n'enregistre de sérieux dégâts qu'autour de Selestat, ou quelques communes, comme celle de Gertwiller, ont souffert.

La gelée du 2 mai, de son côté, n'épargna pas le vignoble alsacien. Elle fit des ravages en particulier dans le Haut-Rhin.

Aussi ce département, peu favorisé, eut-il une récolte nettement déficitaire. La récolte déclarée pour 1945 que nous trouvons dans les dernières statistiques des Contributions indirectes n'est que de 50.987 hectolitres ; alors qu'une récolte moyenne d'avant guerre s'élevait à 200.000 hl., et parfois plus.

Le Bas-Rhin, plus heureux, accuse une récolte de 156.478 hl. ce qui correspond à une récolte moyenne.

Les vins sont, comme partout, d'excellente qualité.

Après la libération, on s'est inquiété, en Alsace, d'une part de savoir comment serait assuré le ravitaillement de la population en vin de consommation courante, d'autre part et surtout de la situation qui serait faite aux vins d'Alsace.

Au point de vue ravitaillement, en effet, l'Alsace a vu ses stocks rapidement épuisés, au moment de la Libération, par suite de l'arrêt des apports, auquel s'ajoutèrent les réquisitions de l'armée. Ce n'est qu'à partir d'octobre dernier que les expéditions vers ces départements purent reprendre régulièrement. Le stock actuel, compte tenu des bons non encore honorés, permet une répartition de 2 à 3 litres par mois jusqu'en avril. Au-delà, les distributions

devraient être assurées par l'importation des vins d'Algérie. Le Ravitaillement Général a affecté à l'Alsace un lot de 20.000 hl. de ces vins. Certains proposent, craignant que l'encombrement de nos ports du Midi et les difficultés d'acheminement à partir de ceux-ci, ne causent de trop grands retards, d'importer ces vins algériens par Anvers et le Rhin.

D'autre part, si l'on ne pouvait faire profiter les vins d'Alsace du régime des Appellations Contrôlées, momentanément du moins, (la définition et la délimitation des différentes appellations devant demander de longs mois), il n'était pas question non plus, d'assimiler les vins de coteau aux vins de consommation courante ou à appellation simple. Une solution heureuse a été trouvée, grâce à la compréhension du Directeur Général du Ravitaillement et à la collaboration de ses services avec les syndicats professionnels. On décida de leur appliquer une appellation spéciale régionale, jouissant du même régime que les appellations contrôlées. Aussi, les viticulteurs alsaciens seraient satisfaits, si les prix pratiqués à l'heure actuelle pour cette catégorie de vins, ne rendaient les perspectives d'avenir bien hasardeuses, et si une récolte normale leur avait permis d'avoir des stocks suffisants.

Enfin, l'Alsace a besoin, autant et plus peut-être que nos autres départements viticoles, de matériel, de produits anticryptogamiques et insecticides. Elle espère qu'on pourra les mettre à sa disposition à un prix abordable et au plus égal à celui de la taxe.

Répartitions de Matières Premières

Attributions prioritaires d'engrais pour livraison de récolte.

Voici les règles suivant lesquelles seront effectuées les livraisons prioritaires d'engrais que le Ministre de l'Agriculture a décidé d'accorder afin d'encourager les producteurs à livrer leurs produits au Ravitaillement.

Ces engrais sont attribués, au prorata des livraisons de produits, par bons individuels détachés d'un carnet à souches. Pour le vin, seules entrent en ligne de compte, les livraisons de vins de consommation courante, soumises au rationnement. Pour bénéficier de cette attribution, les viticulteurs devront adresser au Directeur départemental du Ravitaillement général du siège de l'exploitation une attestation indiquant les quantités de vins de consommation courante livrées depuis le 1er septembre 1945. Cette attestation devra être certifiée exacte par les receveurs buralistes des Contributions Indirectes, qui confirmeront en toutes lettres le total expédié.

Les viticulteurs n'ayant pas livré toute leur récolte pourront dès maintenant bénéficier des attributions d'engrais correspondant aux quantités déjà livrées. Ils pourront fournir, jusqu'au 31 mai 45 des attestations, pour toutes les quantités livrées postérieurement à la première demande.

Les bons attribués seront remis immédiatement, par le viticulteur, au fournisseur de son choix (coopérative, négociant agréé), qui sera approvisionné en conséquence.

Cette attribution prioritaire d'engrais supplémentaire, sera faite pour les vins sur la base de : 0,750 kgs d'azote, pur, par hectolitre livré.

Monnaie-matière et petit outillage.

Peuvent désormais être obtenus sans remise de monnaie matière ni titre d'achat :

1° Outillage agricole et horticole (fourches, pelles, pioches, faux, faucilles, etc.) ;

2° Coutellerie (tondeuses, ciseaux, etc.) ;

3° Socs et versoirs ;

4° Pièces de rechange de machines agricoles et d'automobiles (y compris les roues).

C'est là un début d'amélioration sur la situation antérieure.

Il faut toujours de la monnaie-matière pour les bandages et essieux, les fils à vigne, ou de clôture, les clous et pointes à sabots.

De même, les arrosoirs, et les seaux nécessitent des tickets d'articles pour professionnels ; et les pompes et motopompes, machines agricoles, fers à cheval, des titres de répartition spéciaux. On peut noter d'ailleurs que le contingent de monnaie-matière destiné à l'approvisionnement de la culture pour le premier trimestre 1946 est légèrement supérieur à celui du 4e trimestre 1945.

Questions Techniques

La maladie de la graisse.

Sans qu'on en ait pu déterminer la cause avec précision, les bactéries de la « graisse », dites bactéries des vins filants, s'attaquent beaucoup, cette année, aux vins rouges. On avait remarqué, jusqu'à maintenant, qu'elle affectait surtout les vins blancs pauvres en tanin et en alcool ; c'était une maladie assez courante sur les vins blancs d'Orléans, de la Loire, de Champagne, d'Allemagne et même sur certains vins d'Espagne, qui attaquait les vins en fûts ou en bouteilles alors qu'ils étaient encore jeunes. Le vin se troublait, perdait sa mobilité et se mettait à couler d'un trait, comme de l'huile ; peu à peu, l'aspect gras s'accentuait et le liquide prenait une consistance albumineuse ; son goût devenait fade mais il perdait sa consistance huileuse en cas d'agitation, en dégageant beaucoup de gaz carbonique.

De toutes parts et principalement de Bourgogne nous parviennent des nouvelles qui nous rapportent que cette année, la maladie affecte uniquement les vins rouges, qui étaient autrefois presque complètement épargnés. Si son développement est inhibé par une forte proportion de tanin et d'alcool, il est favorisé par de fortes teneurs en sucres et en matières azotées. Cette année, exceptionnellement, les facteurs favorisants semblent avoir eu, dans de nombreux cas, le pas sur les habituels facteurs inhibiteurs et il semble que ce soit là, l'explication de cette anomalie.

Le traitement que nous recommandons s'effectue en plusieurs temps :

a) Élimination de la matière visqueuse ; pour cela, on procède à une aération énergique : le vin avait pris cette consistance graisseuse par la formation de filaments flexueux très longs et très ténus formés par la juxtaposition de petits globules dont le diamètre est inférieur à un millième de millimètre ; ces filaments, englobant les particules du vin, lui avaient enlevé sa mobilité. L'aération énergique a pour

but de briser les chaînes et de laisser le gaz carbonique produit par la fermentation se dégager.

b) Paralysation des bactéries de la graisse : pour cela, il est nécessaire de sulfiter ; mais si on sulfite trop, le vin prendra un goût très désagréable, aussi, on se limite à 15 grammes de métabisulfite de potassium par hecto, ce qui ne fait qu'endormir les ferments qui perdent leur mobilité et qui peuvent être facilement ramassés par un collage ultérieur.

c) Acidification du vin malade pour éviter qu'il ne soit encore réceptif à la maladie après le traitement. On ajoute pour cela 30 à 50 grammes d'acide citrique par hecto.

d) Élimination des matières albuminoïdes : on les précipite avec le tanin à l'alcool ; pour déterminer la dose exacte de tanin à ajouter, il est nécessaire de procéder à une série d'essais comparatifs, en ajoutant dans des tubes à essai contenant quelques centimètres cubes de vin à traiter, des quantités croissantes de tanin à l'alcool jusqu'à la dose dont l'addition ne provoque plus de trouble dans le tube. On s'assure que le tube choisi ne contient pas d'excès de tanin, en lui ajoutant deux ou trois gouttes de gélatine qui ne doivent pas provoquer de trouble. La quantité de tanin à l'alcool qu'il est, en général, nécessaire d'employer pour débarrasser le vin en question de ses substances favorisant la réceptivité à la maladie, va de 15 à 25 grammes par hecto.

e) Collage pour éliminer les bactéries qui ne sont qu'endormies. Ce collage peut être effectué à la dose d'un décilitre par hecto de sang de bœuf frais, défibriné, ou par un demi-litre de lait écrémé ou par la caséine (50 grammes par hecto à dissoudre au bain-marie dans un litre d'eau contenant 5 grammes de carbonate de soude ou de potasse ; cette solution est ensuite étendue avec de l'eau, à deux litres) ; pour réussir le collage, il faut envoyer les colles dans le vin à l'aide d'une pompe centrifuge, sous pression, ou faire tomber d'un seul coup une grosse quantité de vin, sur la colle préparée. Le collage s'effectue 24 heures après le dernier traitement ; on laisse ensuite déposer la colle et on soutire. Sémichon recommande d'alourdir la colle, dans ce traitement, par de la terre d'Espagne, du kaolin ou du sable fin ; il recommande, pour un tel collage, dix grammes de gélatine, plus cinquante à cent grammes de kaolin par hecto.

Nouvelles des Marchés du Vin

RAVITAILLEMENT

La diminution du rationnement en vin.

Cette diminution, qui était déjà réalisée de fait dans de nombreux départements, est devenue officielle depuis la récente déclaration du nouveau Gouvernement.

La caractéristique essentielle de la nouvelle réglementation est de répartir d'une façon nouvelle des quantités de vin sensiblement équivalentes.

Les J3, M et V qui touchaient théoriquement 4 et pratiquement 3 litres par mois, n'en toucheront plus que 2 ; les travailleurs de force verront leurs rations mensuelles supplémentaires de 4 l. pour les TF1 et 8 l. pour les TF2 honorées en totalité (alors qu'ils touchaient

en général 1 et 2 litres par mois de supplément respectivement). Une nouvelle catégorie est créée (ou du moins reprise), celle des T : travailleurs manuels, qui verront leur ration maintenue à 4 litres par mois. On ne sait pas encore dans quelles conditions cette nouvelle catégorie touchera ses attributions.

Les économies que l'on fait ainsi d'un côté sur les J3, M et V portent sur des rations déjà réduites, et sont donc en partie théoriques. Elles seront presque totalement absorbées par l'accroissement des besoins que l'on crée en voulant honorer régulièrement les tickets des travailleurs manuels, ou de force. Dans la Seine, en particulier, on estime que les nouvelles quantités ne seront inférieures que de 6 % aux anciennes quantités réellement distribuées.

Comme les tickets des travailleurs seront honorés par priorité, il apparaît à tous que si les vins d'Algérie n'arrivent pas rapidement et en quantité suffisante, ce sont les rations des J3, M et V qui en pâtiront. Aussi, dans toutes les régions de consommation, on s'élève contre la diminution de ration.

La situation à Paris.

Le stock de vins de consommation courante, qui atteignait 232.000 hl. au début du mois était, au 10 février, de 210.000 hectos. Les négociants pouvant honorer les bons de réapprovisionnement, ce stock a dû diminuer encore depuis. En se basant sur le fait qu'avec le nouveau système de rationnement. il faut 160.000 à 180.000 hectos par mois, on voit que le ravitaillement de la Capitale n'est assuré que jusqu'au début Avril. Les vins d'Algérie seront-ils là à ce moment ?

Pour activer leur acheminement, le commerce parisien s'efforce de les faire charger sur du fret étranger, payable en francs. Mais l'opération s'avère difficile, les Ministères intéressés du Ravitaillement et des Travaux Publics et Transports ne pouvant se mettre d'accord sur les modalités.

Le rhum attend toujours qu'un prix soit fixé. Les consommateurs aussi.

Les importations de vins en Algérie.

Les efforts du Gouvernement en vue de hâter les arrivées de vins d'Algérie semblent se coordonner, et c'est avec satisfaction que l'on a appris la nouvelle d'une grande Conférence qui s'est tenue au Ministère de l'Économie Nationale pour l'organisation des importations de ces vins.

Les représentants des divers Ministères et Services intéressés se sont rencontrés afin de pouvoir coordonner les efforts divers faits pour activer et augmenter les arrivages.

La Production industrielle a promis des pneus pour l'Algérie. On sait que si jusqu'alors l'arrivée du vin aux ports d'embarquement a pu se faire, c'est que l'on s'est attaqué aux stocks les plus proches de la côte. Les difficultés vont commencer quand il s'agira d'atteindre les vignobles éloignés de celle-ci. Outre des pneus, il faudrait des pièces détachées en quantité suffisante, et des camions-citernes. L'Oranie n'a plus que 90 camions de ce type, sur 175 en 1939, et leur rendement correspond au tiers de la normale.

Le Ministère de la Marine Marchande envisage de pouvoir transporter 700.000 hl par mois en fûts ; d'autre part, il a communiqué l'état des bateaux-citernes destinés à être utilisés d'ici le 10 juin au

transport des vins d'Algérie : 16 bateaux représentant une capacité de 232.000 hl. Leur capacité de rotation sera variable suivant le port de débarquement. On note à ce sujet que le bruit de la suspension de la dérogation de pavillon était sans fondement.

Au total, on peut espérer d'ici juillet pouvoir transporter 1.000.000 d'hl par mois.

On se préoccupe également de mettre sur pied des formules qui encourageront les commerçants à mettre le plus de fûts possible dans le circuit et qui activeront la rotation de ces fûts.

Alors incombera au Ministère des Travaux Publics et des Transports le soin d'assurer l'évacuation et le transport de ces 1.000.000 hl mensuels. Il y aurait lieu d'accélérer la rotation des wagons : on en signale encore qui ont des durées de rotation de 30 à 35 jours pour des parcours qui ne devraient en demander que 25 au plus.

Il faut espérer que la coordination obtenue continuera au-delà de la réunion. Il serait souhaitable qu'un responsable soit mis à la tête de l'organisation de ces transports.

La situation des vins en Algérie est la suivante (pour les trois départements) :

Stock commercial au 1er janvier 1946	14.739.637 hl.
Consommation prévue pour 1946 (consommation, distillation, mistelles)	6.936.000 —
Disponible pour l'exportation	7.803.637 —
dont pour le Maroc, les Colonies, l'Étranger	905.000 —
Soit pour la France	6.898.637 —

Déjà, du 1er janvier au 10 février, 850.000 hectos ont quitté les ports d'Oranie. La qualité des vins, qu'ils aient été transportés en fûts ou en bâteaux-citernes, est excellente.

Les vins à Appellation Contrôlée.

La situation du marché des vins à Appellation Contrôlée demeure inchangée. Les cours sont toujours aussi élevés, et décalés les uns par rapport aux autres. La liberté rendue aux Appellations contrôlées en une année de récolte nettement déficitaire, fait que la cote est influencée plus par la rareté de tous les vins que par la qualité de certains.

Aussi, le commerce est très réservé et n'achète que pour les besoins de la vente immédiate.

La *Journée Viticole* des 3-4 février publie quelques prix demandés par les producteurs. 130 fr. le litre Côtes-du-Rhône 12° 1944 ; 100 fr. le litre : Entre Deux-Mers 11°, 1944 ; 25.000 fr. la pièce : Beaujolais supér. 1945 ; 25.000 fr. la pièce : Mâcon blanc Village 1945 ; 70 fr. le litre.

Il s'agit là de prix à la production, qui subissent avant d'arriver au consommateur, les frais de transport, courtage, et surtout la taxe de 30 %.

Le taux élevé de cette taxe a incité quelques courtiers à proposer à leurs vendeurs d'établir une facturation réduite, qui présenterait l'avantage de diminuer les impositions tant du vendeur que de l'acheteur. Mais, l'attention de l'Administration ne manquera pas d'être attirée par des prix anormalement bas, et les fraudeurs seront ainsi plus facilement dépistés.

N'y aurait-il pas lieu, d'ailleurs, afin de faciliter ce dépistage, mais surtout pour permettre au marché de s'orienter en toute connais-

sance de cause, de reprendre la publication des cotations des Appellations contrôlées par les Chambres de Commerce, comme le propose E-J Dauphin dans la *Journée Vinicole* :

L'application d'une taxe forfaitaire, basée sur les cours ainsi déterminés, remplaçant la taxe de 30 % sur le prix de vente, qui constitue une véritable taxe ad valorem, simplifierait singulièrement les choses, et rendrait inopérante la fraude par facturation au-dessous du prix réel.

Un nouvel arrêté nº 14.466, paru au B. O. S. P. du 1er février précise que le régime de la liberté ne s'applique pas aux vins de la récolte 1944 encore détenus par les négociants au titre des vins compris dans le rationnement. Cet arrêté ne fait que confirmer les accords verbaux déjà établis entre l'Administration et le commerce, à Paris du moins. On peut regretter sa publication tardive, des négociants ayant pu, dans l'intervalle, de bonne foi ou non, écouler des vins stockés dans ces conditions.

Exportation

L'exportation des vins d'appellation contrôlée.

Les organismes syndicaux et les Commissions paritaires de répartition procèdent actuellement aux travaux préparatoires en vue d'établir les licences d'exportation, pour la fraction de 15 % des vins d'appellation contrôlée de la récolte 45, réservée à l'exportation.

Cette attribution ne sera sans doute faite qu'avec beaucoup de circonspection. On entend en effet réserver d'abord les droits des négociants qui, sur la demande des Pouvoirs Publics, ont livré et livrent encore à l'exportation des vins vieux en appauvrissant leur stock-outil.

En contrepartie des quantités livrées au titre de l'exportation seront délivrés des bons qui permettront la libre disposition des vins de la récolte 1945, qui jusqu'à nouvel ordre, sont toujours bloqués.

On s'inquiète, dans les milieux vinicoles, de savoir si les vins de cette récolte 1945, qui sont encore jeunes et peu faits, seront à même de satisfaire les pays importateurs. S'ils sont effectivement supérieurs par la qualité, ils manquent d'équilibre, et ont donné lieu à quelques déboires. La décision de procéder à un contrôle préalable, avant l'exportation est excellente en soi ; mais la composition de ces commissions de contrôle, telle qu'elle résulte des premières indications que nous pouvons avoir, ne recueille pas l'approbation unanime. L'Administration, en effet, désirant avoir un pied bien assis dans ces commissions, propose qu'elles comprennent le directeur des Services Agricoles, ou son représentant ; et un fonctionnaire des Contributions Indirectes. La profession désirerait qu'elle soit surtout formée de compétences plus assurées.

D'autre part, les modalités du Contrôle devront être prévues de manière à ne pas entraver le libre fonctionnement de l'exportation. Il serait désastreux de voir des chargements arrêtés au port d'embarquement, pour manque de contrôle ou insuffisance de qualité.

La question de prix n'est pas sans inquiéter non plus les exportateurs. L'étude de M. E. Kressmann que publie la « *Feuille Vinicole* » du 5 février, sur l'exportation des vins de France aux U. S. A. est à ce sujet peu rassurante. Un peu d'optimisme nous est rendu par la déclaration du président Truman, faite le 7 février, au sujet des mesures d'urgence que prendront les U. S. A. pour parer à la crise

alimentaire dans le monde. En effet, d'après M. Kressmann, il y aurait actuellement un certain fléchissement des cours du vin aux États-Unis dû à ce que certains négociants américains ont sur les bras de fortes quantités de vin dont ils se débarrassent rapidement par crainte de la chute de la consommation des vins au profit de celle des whiskies «dont la production va reprendre plus que jamais». Or, le président Truman a déclaré « On cessera d'utiliser le blé dans la fabrication de l'alcool et de la bière. A partir du 1er mars, on n'utilisera les autres céréales que pour fabriquer chaque mois, la quantité de boissons alcooliques normalement fabriquée en 5 jours ».

Au "Journal Officiel"

Réglementation de la vente des plants de vigne, arbres et arbustes.

Le 22 janvier paraissait à l'Officiel un arrêté réglementant la vente des plants de vignes, d'arbres et arbustes fruitiers, des plants forestiers et d'ornement.

Les plants mis en vente doivent être en excellent état sanitaire et, que la vente ait lieu dans les foires et marchés, ou dans les magasins, on doit prendre toutes précautions utiles pour assurer leur vitalité. Si on les expédie, on doit, de même, les emballer de façon à ce qu'ils soient efficacement protégés.

Sur une étiquette fixée obligatoirement à tout lot ou paquet vendu ou expédié, doivent figurer, outre le nom et l'adresse du vendeur, son numéro du Contrôle sanitaire, la variété, et pour les plants greffés, l'espèce et la variété du porte greffe ; et enfin la quantité.

Pour toute vente, le vendeur doit remettre à l'acheteur un bulletin portant les indications ci-dessus, bulletin dont il conservera le duplicata.

Seuls les bois de vigne provenant de champs de pieds-mères inscrits au contrôle phytosanitaire pourront être utilisés à la confection des boutures, des greffés-soudés et des racinés destinés à la vente. Sont interdits, l'utilisation commercialisée et la circulation des repousses de porte-greffes des vignes à fruits ou des greffés-soudés qui en dérivent.

Les champs de pieds-mères et les pépinières ne devront contenir aucun pied étranger à la variété.

Vins d'appellation contrôlée.

Au *Journal Officiel* du 10 février, nous relevons les décrets suivants relatifs aux vins d'appellation contrôlée.

Décret N° 46.161 du 8 février, relatif au rendement des vins d'appellation contrôlée.

Décrets N° 46.162 et 46.163 du 8 février, concernant l'aire de production des vins d'appellation contrôlée « Entre Deux-Mers », et « Premières Côtes de Bordeaux ».

Décret N° 46.164 du 8 février, concernant les vins d'appellation contrôlée « Châblis Grand Cru ».

Décrets N° 46.165 et 46.166 du 8 février, définissant les conditions de contrôle des vins d'appellation contrôlée « Givry » et « Saint-Amour ».

Mercuriales

Tarifs maxima de transports de vins en citernes et en fûts dans le Languedoc — Roussilon.

Un arrêté régional en date du 18 janvier 1946, modifiant les articles 2 et 3 de l'arrêté régional n° 753 du 3 février 45, fixe comme suit la limite des majorations que l'on peut apporter aux prix maxima portés sur les recueils syndicaux :

Recueil syndical	de l'Hérault du 1er octobre 1936	660 %
—	de l'Aude (Carcassonne ou Narbonne) du 1er février 1939	540 %
—	des Pyrénées-Orientales, du 1er janvier 1937	660 %

Le minimum de perception est de 15 francs par hectolitre, sauf pour les camionnages de chai en gare, pour lesquels il est de 12 fr.

Pour les transports non indiqués dans les recueils syndicaux, les maxima suivants ne pourront être dépassés :

15 fr. par hectolitre transporté, jusqu'à 4 kms.

0,55 par Km en sus.

Pour le camionnage en fûts, les tarifs suivants doivent être observés :

	Demi-muids	Bordelaises ou pièces	Sixains ou ½ pièce
	—	—	—
Futs pleins.	62	26	4
Futs vides .	26	14	7

Prix des moûts de raisin concentrés.

Au B. O. S. P. du 1er février, l'arrêté n° 14.295 fixe les prix des moûts de raisin concentrés, liquides ou pâteux, fabriqués à partir des moûts mutés récolte 1945.

Prix limite de vente par les fabricants aux utilisateurs, au kilo, marchandise nue :

	Rouge	Blanc
	—	—
36° Baumé	59,15	61,75
37° —	60,80	63,45
38° —	62,45	65,15
39° —	64,10	66,85
40° —	65,75	68,55
41° —	67,40	70,25
42° —	69,05	71,95
43° —	70,70	73,65

Ces moûts doivent être désacidifiés, et débarrassés des produits minéraux par filtration ou décantation, sauf une légère tolérance pour l'anhydride sulfureux, l'arsenic, et le cuivre.

Prix des boissons ou jus de fruits.

Au même B. O. S. P., l'arrêté n° 14.142 fixe les prix-limite de vente aux grossistes des boissons aux jus de fruits gazéifiés ; marchan-

dise logée en flaconnage et emballages consignés, départ usine, pour 100 flacons :

Jus de fruits de base	Contenances 15 cl	22 cl	25 cl
Jus de raisin	400	490	530
Jus de framboises, groseilles	410	490	530
Jus de cassis	420	510	540
Jus de cerises	520	650	710
Jus d'abricots	520	660	720
Jus de pêches	530	670	730

Nouvelles Diverses

Le plan de transport de février.

Nous indiquons à nos lecteurs les caractéristiques de ce plan, afin qu'ils puissent suivre les améliorations de l'organisation des transports (cf. plan de transport de décembre, Bull. inf. N° 5).

Engins	Nombre	Capacité totale (en hl.)	Augmentation
Wagons réservoirs	5.700	1.068.750	37.500
Containers et citernes	4.200	288.000	néant
Wagons plats	1.700	544.000	néant
Chalands citernes		225.200	5.400
Route :			
Petites distances		281.400	1.800
Grandes distances		50.000	néant
Total		2.457.350	57.700

Le crédit réservé aux vins de consommation courante était de 1.957.157 hl., et celui des appellations contrôlées : 40.000 hl. Le reste se répartit entre le vinaigre, les moûts et jus de fruits, les vins de base et vins de liqueur, les mousseux, etc...

Dictionnaire d'œnologie et Viticole.

Un Dictionnaire d'Œnologie et Viticole publié sous la direction de M. Raymond Brunet, ingénieur agrionome, professeur d'œnologie, Président du Syndicat des journalistes de la Presse Viticole est actuellement en préparation et paraîtra dans deux ou trois mois.

Cet ouvrage contiendra en ses 500 pages la totalité du vocabulaire se rapportant à ces deux grandes branches de la production française. Ce sera le manuel indispensable à tous ceux qui vivent du vin.

Il renfermera un millier de dossiers explicatifs et un grand nombre de pages en couleurs reproduisant les tous derniers modèles d'appareils viticoles et œnologiques.

Son tirage sera limité aux seuls souscripteurs.

Nous vous proposons d'y souscrire dès maintenant en envoyant votre chèque ou mandat de 525 francs à :

Service librairie. Revue de Viticulture
28, rue Saint-Dominique, Paris-7e. Chèque postal : 1573-86-Paris.

PECHINEY

Produits Chimiques

23, RUE BALZAC, PARIS - VIII^e

SOCIÉTÉ NATIONALE POUR LA VENTE DES SCORIES THOMAS
(S. N. S. T.)
5, Rue Paul-Cézanne, PARIS (VIII^e)
TÉL. BALZAC 15-75

Pour les terres pauvres en chaux
L'ENGRAIS PHOSPHATÉ
par EXCELLENCE

SCORIES THOMAS

TOUJOURS
A LA BASE
d'une BELLE RÉCOLTE

LUTTEZ efficacement contre les **GELÉES**
en employant
le Dispositif Automatique de Protection
H. PARRENIN
44, Rue du Louvre - PARIS - 1er
Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs

VONRUFS *Ingénieurs* & **LATARD** *Constructeurs*
CUVES VERRÉES

CUVES FROIDES
BÉTON ARMÉ
84 BIS RUE DE PICPUS PARIS-12e
TÉLÉPHONE DID. 82-59

VITICULTEURS *EN 1946*
LA VIGNE AURA DROIT DE NOUVEAU AUX ENGRAIS.
SAINT-GOBAIN
FABRIQUE ou PRÉPARE
des
ENGRAIS SIMPLES, des ENGRAIS MÉLANGÉS
et des ENGRAIS COMPLEXES
des
FONGICIDES et des INSECTICIDES ACTIFS
Adressez-vous à votre fournisseur
ou consultez l'Agence de vente la plus proche

Directeur-gérant : Paul GERMAIN. 1er Trimestre 1946 - Dépôt légal N° 149.
SCHNEIDER Frres et MARY, LEVALLOIS-PERRET.